МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

«ейский ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**Уровень профессионального образования**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**

программа подготовки специалистов среднего звена

**Специальность** 19.02.11 Технология продуктов питания

из растительного сырья

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Квалификация(и) выпускника:** техник-технолог  **Форма обучения:** очная  **Нормативный срок обучения**: 3 года 10 месяцев  на базе основного общего образования |

2023 г.

Оглавление

[Раздел 1. Общие положения 5](#_Toc144752909)

[Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы 7](#_Toc144752910)

[Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 8](#_Toc144752911)

[Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы 9](#_Toc144752912)

[4.1. Общие компетенции 9](#_Toc144752913)

[4.2. Профессиональные компетенции 12](#_Toc144752914)

[Раздел 5. Структура образовательной программы 25](#_Toc144752915)

[5.1. Учебный план 25](#_Toc144752916)

[5.2. Календарный учебный график 30](#_Toc144752917)

[5.3. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 38](#_Toc144752918)

[Раздел 6. Условия реализации образовательной программы 39](#_Toc144752919)

[6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы 39](#_Toc144752920)

[6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы 46](#_Toc144752921)

[6.3. Требования к практической подготовке обучающихся 46](#_Toc144752922)

[6.4. Требования к организации воспитания обучающихся 47](#_Toc144752923)

[6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы 48](#_Toc144752924)

[6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы 48](#_Toc144752925)

[Раздел 7. Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации 50](#_Toc144752926)

Приложение I. Учебный план

Календарный учебный график

Приложение II. Программы учебных дисциплин, профессиональных модулей

**1. Программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла**

Приложение 1.1. Программа учебной дисциплины ОУДб.01 Русский язык

Приложение 1.2. Программа учебной дисциплины ОУДб.02 Литература

Приложение 1.3. Программа учебной дисциплины ОУДб.03 История

Приложение 1.4. Программа учебной дисциплины ОУДб.04 Обществознание

Приложение 1.5. Программа учебной дисциплины ОУДб.05 География

Приложение 1.6. Программа учебной дисциплины ОУДб.06 Иностранный язык

Приложение 1.7. Программа учебной дисциплины ОУДб.07 Математика

Приложение 1.8. Программа учебной дисциплины ОУДб.08 Информатика

Приложение 1.9. Программа учебной дисциплины ОУДб.09 Физическая культура

Приложение 1.10. Программа учебной дисциплины ОУДб.10 Основы безопасности жизнедеятельности

Приложение 1.11. Программа учебной дисциплины ОУДб.11 Физика

Приложение 1.12. Программа учебной дисциплины ОУДп.12 Химия

Приложение 1.13. Программа учебной дисциплины ОУДп.13 Биология

Приложение 1.14. Программа учебной дисциплины УД.14 Основы проектно-исследовательской деятельности (Индивидуальный проект)

**2. Программы учебных дисциплин социально-гуманитарного цикла**

Приложение 2.1. Программа учебной дисциплины СГ.01 История России

Приложение 2.2. Программа учебной дисциплины СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Приложение 2.3. Программа учебной дисциплины СГ.03 Безопасность жизнедеятельности

Приложение 2.4. Программа учебной дисциплины СГ.04 Физическая культура

Приложение 2.5. Программа учебной дисциплины СГ.05 Основы финансовой грамотности

Приложение 2.6. Программа учебной дисциплины СГ.06 Основы бережливого производства

**3. Программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла**

Приложение 3.1. Программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Приложение 3.2. Программа учебной дисциплины ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств

Приложение 3.3. Программа учебной дисциплины ОП.03 Автоматизация технологических процессов

Приложение 3.4. Программа учебной дисциплины ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

Приложение 3.5. Программа учебной дисциплины ОП.05 Экологические основы природопользования

Приложение 3.6. Программа учебной дисциплины ОП.06 Основы агрономии

Приложение 3.7. Программа учебной дисциплины ОП.07 Правовые основы профессиональной деятельности

**4. Программы профессиональных модулей профессионального цикла**

Приложение 4.1. Программа профессионального модуля ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

Приложение 4.2. Программа профессионального модуля ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

Приложение 4.3. Программа профессионального модуля ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

Приложение 4.4. Обеспечение деятельности структурного подразделения

Приложение 4.5. Программа профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Приложение III. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Приложение IV. Фонды оценочных средств

# Раздел 1. Общие положения

* 1. Настоящая основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ООП, образовательная программа) по специальности среднего профессионального образования **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**, утвержденного Приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2022г. № 341, зарегистрированного в Минюсте РФ 10 июня 2022 г. № 68840 (далее - ФГОС СПО).

ООП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ООП разработана для реализации на базе основного общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

Нормативные основания для разработки ООП:

* Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (Принят Государственной думой 21.12.2012. Одобрен Советом Федераций 26.12.2012) (с изменениями и дополнениями);
* Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 № 70167) (с изменениями и дополнениями);
* Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59778) (с изменениями и дополнениями)**;**
* Приказ Минобрнауки России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 № 66211) (с изменениями и дополнениями);
* Приказ Министерства просвещения РФ от 18 мая 2022г. № 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья» (зарегистрирован в Минюсте России 10.06.2022 № 68840);
* Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 № 24480) (с изменениями и дополнениями);
* Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 года № 2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае» (с изменениями и дополнениями);
* Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Ейский полипрофильный колледж» (далее - ГБПОУ КК ЕПК, Колледж);
* Локальные нормативные акты ГБПОУ КК ЕПК.
  1. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП - основная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл;

П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

# Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Направленность ОП (по выбору):

технология хранения и переработки зерна и семян.

Направленность образовательной программы конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности:

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование направленности | Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью |
| Технология хранения и переработки зерна и семян | ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях;  организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях |

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная*.*

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования: 5940 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 3 года 10 месяцев.

# Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

* 1. Область профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

* 1. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям:

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование видов деятельности | Наименование профессиональных модулей |
| 1 | 2 |
| Виды деятельности |  |
| лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| обеспечение деятельности структурного подразделения | ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения |
| выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | МП.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих |
| Виды деятельности по выбору, в соответствии с направленностью Технология хранения и переработки зерна и семян |  |
| ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях | ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору) |
| организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях | ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору) |

# Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

## 4.1. Общие компетенции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код**  **компетенции** | **Формулировка компетенции** | **Знания, умения** |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | **Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  составлять план действия; определять необходимые ресурсы;  владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |
| **Знания:** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;  алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | **Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач. |
| **Знания:** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств. |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. | **Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования |
| **Знания:** содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | **Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности |
| **Знания:** психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | **Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| **Знания:** особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | **Умения:** описывать значимость своей специальности;применять стандарты антикоррупционного поведения |
| **Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | **Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. |
| **Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона. |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | **Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности |
| **Знания:** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | **Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| **Знания:** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности |

## 4.2. Профессиональные компетенции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Виды деятельности** | **Код и наименование**  **компетенции** | **Показатели освоения компетенции** |
| Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору) | ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией | **Навыки:** проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования |
| **Умения:** визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования |
| **Знания:** назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования |
| ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями | **Навыки:** приема-сдачи, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции, регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов |
| **Умения:** подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян, эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества, подготовки зернового сырья к помолу, формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой, измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству, подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы, гидротермической обработки зерна, очистки и измельчения сырья, гранулирования комбикормов, дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой, упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции,  и семян, настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян |
| **Знания:** требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции, основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределении по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян крупяной и комбикормовой продукции, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян, меры борьбы с вредителями хлебных запасов, технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей, принципы работы и устройство оборудования для сортировки, кондиционирования и измельчения зерна и семян, технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу, правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур, порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам, технологические схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции, схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов, правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян |
| Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору) | ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | **Навыки:** расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья |
| **Умения:** анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| **Знания:** технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных  технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья |
| ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян | **Навыки:** обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов хранения зерна и семян, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян |
| **Умения:** вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья, использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии |
| **Знания:** виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян, основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян, принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья |
| Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | **Навыки:** подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты |
| **Умения:** пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов |
| **Знания:** требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | **Навыки:** отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации |
| **Умения:** осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| **Знания:** нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| Организация работы структурного подразделения | ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса | **Навыки:** планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятия управленческих решений по организации производственного процесса |
| **Умения:** рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения |
| **Знания:** принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей |
| ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями | **Навыки:** планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями |
| **Умения:** планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме |
| **Знания:** принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями |
| ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива | **Навыки:** контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участие в планировании основных показателей производства |
| **Умения:** применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве |
| **Знания:** принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени |
| ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива | **Навыки:** группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств |
| **Умения:** использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива |
| **Знания:** способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива |
| ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию | **Навыки:** ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции |
| **Умения:** оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени |
| **Знания:** учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям |
| Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | профессия 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья | **Умения:** определять соответствие качества растениеводческой и животноводческой продукции и сырья требованиям нормативно-технической документации;  вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, т.ч. некондиционной;  готовить продукцию к реализации;  использовать средства измерения |
| **Знания:** правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;  правила определения качества сдаваемой продукции;  государственные стандарты и технические условия ;  правила взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья;  способы устранения дефектов и причины их возникновения;  правила хранения растениеводческой и животноводческой продукции и сырья;  правила оформления установленной документации |

# Раздел 5. Структура образовательной программы

## 5.1. Учебный план

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование | Всего | В т.ч. в форме практической подготовки |  | Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий | | | | | | Курс изучения |
| Теоретических занятий | | Лабораторные и практические занятия | Курсовая работа/ проект | Практики | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** | **1476** | **310** | **699** | | **700** | **0** | **0** | **5** | **72** | **1** |
| **ОУДб.00** | **Базовые общеобразовательные учебные дисциплины** | **1156** | **190** | **578** | | **536** | **0** | **0** | **0** | **42** | **1** |
| ОУДб.01 | Русский язык | 72 | 12 | 22 | | 36 |  |  |  | 14 | 1 |
| ОУДб.02 | Литература | 108 | 14 | 54 | | 54 |  |  |  |  | 1 |
| ОУДб.03 | История | 136 | 10 | 90 | | 46 |  |  |  |  | 1 |
| ОУДб.04 | Обществознание | 72 | 18 | 38 | | 34 |  |  |  |  | 1 |
| ОУДб.05 | География | 72 | 16 | 44 | | 28 |  |  |  |  | 1 |
| ОУДб.06 | Иностранный язык | 72 | 20 | 2 | | 70 |  |  |  |  | 1 |
| ОУДб.07 | Математика | 232 | 52 | 138 | | 80 |  |  |  | 14 | 1 |
| ОУДб.08 | Информатика | 144 | 20 | 72 | | 58 |  |  |  | 14 | 1 |
| ОУДб.09 | Физическая культура | 72 | 10 | 12 | | 60 |  |  |  |  | 1 |
| ОУДб.10 | Основы безопасности жизнедеятельности | 68 | 6 | 22 | | 46 |  |  |  |  | 1 |
| ОУДб.11 | Физика | 108 | 12 | 84 | | 24 |  |  |  |  | 1 |
| **ОУДп.00** | **Профильные общеобразовательные учебные дисциплины** | **288** | **110** | **104** | | **154** | **0** | **0** | **0** | **0** | **1** |
| ОУДп.12 | Химия | 144 | 56 | 35 | | 94 |  |  |  |  | 1 |
| ОУДп.13 | Биология | 144 | 54 | 69 | | 60 |  |  |  |  | 1 |
| **УД.00** | **Дополнительные учебные дисциплины** | **32** | **10** | **17** | | **10** | **0** | **0** | **5** | **0** | **1** |
| УД.14 | Основы проектно-исследовательской деятельности (Индивидуальный проект) | 32 | 10 | 17 | | 10 |  |  | 5 |  | 1 |
|  | **Индивидуальный проект** |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **СГ.00** | **Социально-гуманитарный цикл** | **545** | **394** | **133** | | **394** | **0** | **0** | **6** | **12** | **2-4** |
| СГ.01 | История России | 48 | 22 | 26 | | 22 |  |  |  |  | 2 |
| СГ.02 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 160 | 160 | 0 | | 160 |  |  |  |  | 2-4 |
| СГ.03 | Безопасность жизнедеятельности | 77 | 28 | 49 | | 28 |  |  |  |  | 2 |
| СГ.04 | Физическая культура | 160 | 160 | 0 | | 160 |  |  |  |  | 2-4 |
| СГ.05 | Основы финансовой грамотности | 42 | 12 | 30 | | 12 |  |  |  |  | 4 |
| СГ.06 | Основы бережливого производства | 58 | 12 | 28 | | 12 |  |  | 6 | 12 | 3 |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | **642** | **270** | **342** | | **270** | **0** | **0** | **0** | **24** | **2-4** |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | 136 | 56 | 68 | | 56 |  |  |  | 12 | 2 |
| ОП.02 | Процессы и аппараты пищевых производств | 162 | 96 | 66 | | 96 |  |  |  |  | 3 |
| ОП.03 | Автоматизация технологических процессов | 100 | 60 | 40 | | 60 |  |  |  |  | 3-4 |
| ОП.04 | Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности | 56 | 28 | 28 | | 28 |  |  |  |  | 4 |
| ОП.05 | *Экологические основы природопользования* | 48 | 18 | 30 | | 18 |  |  |  |  | 2 |
| ОП.06 | *Основы агрономии* | 98 | 8 | 72 | | 8 |  |  |  |  | 2 |
| ОП.07 | *Правовые основы профессиональной деятельности* | 42 | 4 | 38 | | 4 |  |  |  |  | 4 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | **3061** | **1898** | **847** | | **854** | **40** | **1188** | **12** | **120** | **2-4** |
| **ПМ.01** | **Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)** | **709** | **692** | **205** | | **404** | **40** | **288** | **12** | **48** | **2-3** |
| МДК.01.01 | Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян | 354 | 220 | 98 | | 220 |  |  | 12 | 24 | 2-3 |
| МДК.01.02 | Технология хранения и переработки зерна и семян | 343 | 184 | 107 | | 184 | 40 |  |  | 12 | 2-3 |
| УП.01 | Учебная практика | 180 | 180 |  | |  |  | 180 |  |  | 2-3 |
| ПП.01 | Производственная практика | 108 | 108 |  | |  |  | 108 |  |  | 2-3 |
| ПМ.01.Э | Экзамен по модулю | 12 |  |  | |  |  |  |  | 12 | 3 |
| **ПМ.02** | **Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)** | **398** | **478** | **184** | | **190** | **0** | **288** | **0** | **24** | **2-3** |
| МДК.02.01 | Организация процессов хранения и переработки зерна и семян | 386 | 190 | 184 | | 190 | 0 |  |  | 12 | 2-3 |
| УП.02 | Учебная практика | 144 | 144 |  | |  |  | 144 |  |  | 2-3 |
| ПП.02 | Производственная практика | 144 | 144 |  | |  |  | 144 |  |  | 3 |
| ПМ.02.Э | Экзамен по модулю | 12 |  |  | |  |  |  |  | 12 | 3 |
| **ПМ.03** | **Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья** | **305** | **372** | **167** | | **120** | **0** | **252** | **0** | **18** | **4** |
| МДК.03.01 | Производственно-технологический контроль | 151 | 60 | 87 | | 60 |  |  |  | 4 | 4 |
| МДК.03.02 | Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции | 144 | 60 | 80 | | 60 |  |  |  | 4 | 4 |
| УП.03 | Учебная практика | 180 | 180 |  | |  |  | 180 |  |  | 4 |
| ПП.03 | Производственная практика | 72 | 72 |  | |  |  | 72 |  |  | 4 |
| ПМ.03.Э | Экзамен по модулю | 10 |  |  | |  |  |  |  | 10 | 4 |
| **ПМ.04** | **Обеспечение деятельности структурного подразделения** | **235** | **132** | **157** | | **60** | **0** | **72** | **8** | **12** | **4** |
| МДК.04.01 | Организация работы структурного подразделения | 225 | 60 | 157 | | 60 |  |  | 8 |  | 4 |
| УП.04 | Учебная практика | 36 | 36 |  | |  |  | 36 |  |  | 4 |
| ПП.04 | Производственная практика | 36 | 36 |  | |  |  | 36 |  |  | 4 |
| ПМ.04.Э | Экзамен по модулю | 12 |  |  | |  |  |  |  | 12 | 4 |
| **ПМ.05** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** | **226** | **224** | **134** | | **80** | **0** | **144** | **0** | **12** | **3** |
| МДК.05.01 | Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья | 214 | 80 | 134 | | 80 |  |  |  |  | 3 |
| УП.05 | Учебная практика | 72 | 72 |  | |  |  | 72 |  |  | 3 |
| ПП.05 | Производственная практика | 72 | 72 |  | |  |  | 72 |  |  | 3 |
| ПМ.05.Э | Экзамен по модулю | 12 |  |  | |  |  |  |  | 12 | 3 |
| **ПДП.00** | **Преддипломная практика** | **144** |  |  | |  |  | **144** |  |  | **4** |
| **ГИА.00** | **Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)** | **216** |  |  | |  |  |  |  |  | **4** |
| **Итого:** | | **5940** | **2872** | **2021** | | **2218** | **40** | **1188** | **29** | **228** |  |

Учебный план образовательной программы среднего профессионального образования определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики и иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

Учебный план по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**, утвержденного приказом Министерства просвещения РФот 18 мая 2022 г. N 341**, с** учетом получаемой обучающимися квалификации «техник-технолог» (Приложение I).

Программы учебных дисциплин, профессиональных модулей представлены в Приложении II.

## 5.2. Календарный учебный график

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** | **Распределение учебной нагрузки по курсами семестрам (час. в семестр)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **I курс** | | | | | | | | **II курс** | | | | | | | | **III курс** | | | | | | | | **IV курс** | | | | | | | | | |
| **по курсам и семестрам (час. в семестр)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 сем.  *17* нед. | | | | 2 сем.  *24* нед. | | | | 3 сем.  *17* нед. | | | | 4 сем.  *24* нед. | | | | 5 сем.  *17 нед.* | | | | 6 сем.  *25 нед.* | | | | | 7 сем.  *17 нед.* | | | | | 8 сем.  *18 нед.* | | | |
| Дисциплины и МДК | Самостоятельная работа | Практики | Пром. аттестация | Дисциплины и МДК | Самостоятельная работа | Практики | Пром. аттестация | Дисциплины и МДК | Самостоятельная работа | Практики | Пром. аттестация | Дисциплины и МДК | Самостоятельная работа | Практики | Пром. аттестация | Дисциплины и МДК | Самостоятельная работа | Практики | Пром. аттестация | Дисциплины и МДК | Самостоятельная работа | Практики | Пром. аттестация | | Дисциплины и МДК | Самостоятельная работа | Практики | | Пром. аттестация | Дисциплины и МДК | Самостоятельная работа | Практики | Пром. аттестация |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** | **612** | **0** | **0** | **0** | **787** | **5** | **0** | **72** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | | **0** | **0** | **0** | | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| **ОУДб.00** | **Базовые общеобразовательные учебные дисциплины** | **507** | **0** | **0** | **0** | **607** | **0** | **0** | **42** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | | **0** | **0** | **0** | | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| ОУДб.01 | Русский язык | 17 |  |  |  | 41 |  |  | 14 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| ОУДб.02 | Литература | 51 |  |  |  | 57 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| ОУДб.03 | История | 51 |  |  |  | 85 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| ОУДб.04 | Обществознание | 34 |  |  |  | 38 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| ОУДб.05 | География | 34 |  |  |  | 38 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| ОУДб.06 | Иностранный язык | 50 |  |  |  | 22 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| ОУДб.07 | Математика | 93 |  |  |  | 125 |  |  | 14 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| ОУДб.08 | Информатика | 34 |  |  |  | 96 |  |  | 14 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| ОУДб.09 | Физическая культура | 34 |  |  |  | 38 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| ОУДб.10 | Основы безопасности жизнедеятельности | 68 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| ОУДб.11 | Физика | 41 |  |  |  | 67 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| **ОУДп.00** | **Профильные общеобразовательные учебные дисциплины** | **94** | **0** | **0** | **0** | **164** | **0** | **0** | **30** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | | **0** | **0** | **0** | | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| ОУДп.12 | Химия | 47 |  |  |  | 82 |  |  | 15 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| ОУДп.13 | Биология | 47 |  |  |  | 82 |  |  | 15 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| **УД.00** | **Дополнительные учебные дисциплины** | **11** | **0** | **0** | **0** | **16** | **5** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | | **0** | **0** | **0** | | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| УД.14 | Основы проектно-исследовательской деятельности (Индивидуальный проект) | 11 |  |  |  | 16 | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
|  | **Индивидуальный проект** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| ***ПА*** | ***Промежуточная аттестация по циклу*** |  |  |  |  |  | ***0*** |  | ***72*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| **СГ.00** | **Социально-гуманитарный цикл** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **144** | **0** | **0** | **0** | **105** | **0** | **0** | **0** | **80** | **6** | **0** | **12** | **72** | **0** | **0** | **0** | | **98** | **0** | **0** | | **0** | **28** | **0** | **0** | **0** |
| СГ.01 | История России |  |  |  |  |  |  |  |  | 48 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| СГ.02 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 |  |  |  | 30 |  |  |  | 20 |  |  |  | 36 |  |  |  | | 28 |  |  | |  | 14 |  |  |  |
| СГ.03 | Безопасность жизнедеятельности |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 |  |  |  | 45 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| СГ.04 | Физическая культура |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 |  |  |  | 30 |  |  |  | 20 |  |  |  | 36 |  |  |  | | 28 |  |  | |  | 14 |  |  |  |
| СГ.05 | Основы финансовой грамотности |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 42 |  |  | |  |  |  |  |  |
| СГ.06 | Основы бережливого производства |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 40 | 6 |  | 12 |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| ***ПА*** | ***Промежуточная аттестация по циклу*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ***6*** |  | ***12*** |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **192** | **6** | **0** | **12** | **60** | **0** | **0** | **12** | **0** | **0** | **0** | **0** | **234** | **0** | **0** | **0** | | **98** | **0** | **0** | | **0** | **28** | **0** | **0** | **0** |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |  |  |  |  |  |  |  |  | 64 |  |  |  | 60 |  |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| ОП.02 | Процессы и аппараты пищевых производств |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 162 |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| ОП.03 | Автоматизация технологических процессов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  | | 28 |  |  | |  |  |  |  |  |
| ОП.04 | Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 28 |  |  | |  | 28 |  |  |  |
| ОП.05 | *Экологические основы природопользования* |  |  |  |  |  |  |  |  | 48 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| ОП.06 | *Основы агрономии* |  |  |  |  |  |  |  |  | 80 | 6 |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| ОП.07 | *Правовые основы профессиональной деятельности* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 42 |  |  | |  |  |  |  |  |
| ***ПА*** | ***Промежуточная аттестация по циклу*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ***6*** |  | ***12*** |  |  |  | ***12*** |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **240** | **6** | **0** | **12** | **375** | **0** | **288** | **24** | **280** | **6** | **216** | **12** | **342** | **0** | **216** | **36** | | **308** | **0** | | **108** | **0** | **196** | **0** | **360** | **12** |
| **ПМ.01** | **Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **128** | **6** | **0** | **12** | **255** | **0** | **180** | **12** | **140** | **6** | **36** | **12** | **126** | **0** | **72** | **12** | | **0** | **0** | | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| МДК. 01.01 | Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян |  |  |  |  |  |  |  |  | 128 | 6 |  | 12 | 150 |  |  |  | 40 | 6 |  | 12 |  |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| МДК. 01.02 | Технология хранения и переработки зерна и семян |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 105 |  |  | 12 | 100 |  |  |  | 126 |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| УП.01 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 144 |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПП.01 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  | |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ***ПА*** | ***Промежуточная аттестация по МДК*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **6** |  | ***12*** |  | ***0*** |  | ***12*** |  | ***6*** |  | ***12*** |  |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.01.Э | Экзамен по модулю |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 | |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.02** | **Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **112** | **0** | **0** | **0** | **120** | **0** | **108** | **12** | **70** | **0** | **108** | **0** | **72** | **0** | **72** | **12** | | **0** | **0** | **0** | | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| МДК. 02.01 | Организация процессов хранения и переработки зерна и семян |  |  |  |  |  |  |  |  | 112 |  |  |  | 120 |  |  | 12 | 70 |  |  |  | 72 |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| УП.02 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 108 |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| ПП.02 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  | 72 |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| ***ПА*** | ***Промежуточная аттестация по МДК*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ***12*** |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| ПМ.02.Э | Экзамен по модулю |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| **ПМ.03** | **Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | | **182** | **0** | **108** | | **182** | **105** | **0** | **144** | **18** |
| МДК. 03.01 | Производственно-технологический контроль |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 98 |  |  | | 98 | 49 |  |  | 4 |
| МДК. 03.02 | Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 84 |  |  | | 84 | 56 |  |  | 4 |
| УП.03 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | 108 | |  |  |  | 72 |  |
| ПП.03 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | 72 |  |
| ***ПА*** | ***Промежуточная аттестация по МДК*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  | ***8*** |
| ПМ.03.Э | Экзамен по модулю |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  | 10 |
| **ПМ.04** | **Обеспечение деятельности структурного подразделения** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | | **126** | **0** | **0** | | **0** | **91** | **0** | **72** | **18** |
| МДК. 04.01 | Организация работы структурного подразделения |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 126 |  |  | |  | 91 |  |  | 8 |
| УП.04 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | 36 |  |
| ПП.04 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | 36 |  |
| ***ПА*** | ***Промежуточная аттестация по МДК*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  | ***8*** |
| ПМ.04.Э | Экзамен по модулю |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  | 10 |
| **ПМ.05** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **70** | **0** | **72** | **0** | **144** | **0** | **72** | **12** | | **0** | **0** | **0** | | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| МДК. 05.01 | Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 70 |  |  |  | 144 |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| УП.05 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| ПП.05 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| ***ПА*** | ***Промежуточная аттестация по МДК*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| ПМ.05.Э | Экзамен по модулю |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ***12*** | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| **ПДП.00** | **Преддипломная практика** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | 144 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |
|  | **Итого** | **612** | **0** | **0** | **0** | **787** | **5** | **0** | **72** | **576** | **12** | **0** | **24** | **540** | **0** | **288** | **36** | **360** | **12** | **216** | **24** | **648** | **0** | **216** | **36** | | **504** | **0** | **108** | | **0** | **252** | **0** | **360** | **36** |
| **ПА.00** | **Промежуточная аттестация** |  | **0** |  | **0** |  |  |  | **72** |  | **12** |  | **24** |  | **0** |  | **36** |  | **12** |  | **24** |  | **0** |  | **36** | |  | **0** |  | | **0** |  | **0** |  | **36** |
| **ГИА.**  **00** | **Государственная итоговая аттестация, включающая демонстрационный экзамен** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  | **216** |
| **Всего** | | **612** | **0** | **0** | **0** | **787** | **5** | **0** | **72** | **576** | **12** | **0** | **24** | **540** | **0** | **288** | **36** | **360** | **12** | **216** | **24** | **648** | **0** | **216** | **36** | | **504** | **0** | **108** | | **0** | **252** | **0** | **360** | **252** |

В календарном учебном графике указываются периоды осуществления всех видов учебной деятельности (учебных занятий, промежуточной аттестации, проведение всех видов практик, ГИА) и периоды каникул. Календарный учебный график для квалификации «техник-технолог» представлен в Приложении I.

## 5.3. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

5.3.1. Воспитание обучающихся при освоении ими специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** в Колледже осуществляется на основе включаемых в ОП рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых Колледжем самостоятельно.

Цель рабочей программы воспитания – создание воспитательного пространства колледжа, обеспечивающего условия для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства; развитие обучающегося как субъекта деятельности, конкурентоспособной, социально и профессионально мобильной личности, владеющей общечеловеческими нормами нравственности, культуры, здоровья и межличностного взаимодействия и способной обеспечивать устойчивое повышение качества собственной жизни и общества в целом в соответствии с требованиями ФГОС.

5.3.2. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы разработана в соответствии с предъявляемыми требованиями.

5.3.3. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы представлены в Приложении III.

# Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

## 6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

* + 1. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

**Перечень специальных помещений**

**Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационно-коммуникационных технологий;

безопасности жизнедеятельности;

бережливое производство;

процессов и аппаратов пищевых производств;

технологии продуктов питания из растительного сырья (по выбору);

технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (по выбору).

**Лаборатории:**

микробиологии, санитарии и гигиены;

автоматизации технологических процессов;

контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

**Спортивный зал**

**Залы:**

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

- актовый зал;

и др.

* + 1. Материально-техническое оснащениелабораторий, мастерских и баз практики по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

ГБПОУ КК ЕПК располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

*1. Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»*

1. Рабочее место преподавателя.
2. Посадочные места по количеству обучающихся.
3. Учебная доска.
4. Наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых и др.).
5. Информационно-коммуникативные средства.
6. Экранно-звуковые пособия.
7. Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности.

*2. Кабинет «Иностранного языка»*

1. Рабочее место преподавателя.
2. Посадочные места по количеству обучающихся.
3. Учебная доска.
4. Шкафы для хранения раздаточного дидактического материала и др.
5. Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор).
6. Демонстрационные учебно-наглядные пособия: комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.
7. Библиотечный фонд.

*3. Кабинет «Информационно-коммуникационных технологий»*

1. Рабочее место преподавателя.
2. Посадочные места по количеству обучающихся.
3. Маркерная доска.
4. Учебно-методическое обеспечение.
5. Технические средства обучения:

* компьютеры по количеству обучающихся;
* локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
* лицензионное системное и прикладное программное обеспечение;
* лицензионное антивирусное программное обеспечение;
* лицензионное специализированное программное обеспечение;
* мультимедиапроектор.

*4. Кабинет «Безопасности жизнедеятельности»*

1. Рабочее место преподавателя.
2. Посадочные места по количеству обучающихся.

**Оборудование учебного кабинета:**

* наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);
* образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;
* образцы средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм и оборудования: общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);
* макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;
* образцы средств пожаротушения (СП);
* макет автомата Калашникова;
* электронный стрелковый тренажер

**Технические средства обучения:**

* персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
* мультимедийный проектор;
* интерактивная доска
* Выход в локальную сеть.

*5. Кабинет «Бережливое производство»*

1. Рабочее место преподавателя.
2. Посадочные места по количеству обучающихся.
3. Учебная доска.
4. Информационно-коммуникативные средства.
5. Экранно-звуковые пособия.
6. Мультимедийное оборудование.
7. Демонстрационные учебно-наглядные пособия: комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.
8. Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности

*6. Кабинет «Процессов и аппаратов пищевых производств»*

1. Рабочее место преподавателя.
2. Посадочные места по количеству обучающихся.
3. Учебная доска.

**Приборы и оборудование:** дозаторы Линпипет Блэк, лабораторный стол, магнитная мешалка HS с подогревом Stegler, пенал для стерилизации Bohem, стерилизатор паровой ВКа-75ПЗ полувтоматический, стерилизатор сухожаровой, холодильник KRAFT, шкаф для химической и лабораторной посуды, pH-метр, аквадистиллятор электрический Liston, бокс ламинарный, бокс микробиологической безопасности, весы ВЛ-124, весы лабораторные, пинцет анатомический, скальпель брюшистый, химические стаканы объемом 50 мл, химические стаканы объемом 100 мл, чаши Петри, мерный цилиндр объемом 1000, мерный цилиндр объемом 100, лоток пластиковый, мерная колба объемом 250, мерная колба объемом500, пробирки, коробка стерилизационная ДЗМО КФ-9, кресло офисное, мини штатив для дозаторов, секундомер электронный, стол медицинский инструментальный, табурет лабораторный, тумба с накладной мойкой, игла гистологическая, ложка химическая, шпатель ложечка, шприц пп, штатив металлический для пробирок.

**Технические средства обучения:**

* персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
* мультимедийный проектор;
* интерактивная доска
* Выход в локальную сеть.

*7. Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья (по выбору)»*

1. Рабочее место преподавателя.
2. Посадочные места по количеству обучающихся.
3. Учебная доска.

**Приборы и оборудование:** дозаторы Линпипет Блэк, лабораторный стол, магнитная мешалка HS с подогревом Stegler, пенал для стерилизации Bohem, стерилизатор паровой ВКа-75ПЗ полувтоматический, стерилизатор сухожаровой, холодильник KRAFT, шкаф для химической и лабораторной посуды, pH-метр, аквадистиллятор электрический Liston, бокс ламинарный, бокс микробиологической безопасности, весы ВЛ-124, весы лабораторные, пинцет анатомический, скальпель брюшистый, химические стаканы объемом 50 мл, химические стаканы объемом 100 мл, чаши Петри, мерный цилиндр объемом 1000, мерный цилиндр объемом 100, лоток пластиковый, мерная колба объемом 250, мерная колба объемом500, пробирки, коробка стерилизационная ДЗМО КФ-9, кресло офисное, мини штатив для дозаторов, секундомер электронный, стол медицинский инструментальный, табурет лабораторный, тумба с накладной мойкой, игла гистологическая, ложка химическая, шпатель ложечка, шприц пп, штатив металлический для пробирок.

**Технические средства обучения:**

* персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
* мультимедийный проектор;
* интерактивная доска
* Выход в локальную сеть.

*8. Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (по выбору)»*

1. Рабочее место преподавателя.
2. Посадочные места по количеству обучающихся.
3. Учебная доска.

**Приборы и оборудование:** дозаторы Линпипет Блэк, лабораторный стол, магнитная мешалка HS с подогревом Stegler, пенал для стерилизации Bohem, стерилизатор паровой ВКа-75ПЗ полувтоматический, стерилизатор сухожаровой, холодильник KRAFT, шкаф для химической и лабораторной посуды, pH-метр, аквадистиллятор электрический Liston, бокс ламинарный, бокс микробиологической безопасности, весы ВЛ-124, весы лабораторные, пинцет анатомический, скальпель брюшистый, химические стаканы объемом 50 мл, химические стаканы объемом 100 мл, чаши Петри, мерный цилиндр объемом 1000, мерный цилиндр объемом 100, лоток пластиковый, мерная колба объемом 250, мерная колба объемом500, пробирки, коробка стерилизационная ДЗМО КФ-9, кресло офисное, мини штатив для дозаторов, секундомер электронный, стол медицинский инструментальный, табурет лабораторный, тумба с накладной мойкой, игла гистологическая, ложка химическая, шпатель ложечка, шприц пп, штатив металлический для пробирок.

**Технические средства обучения:**

* персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
* мультимедийный проектор;
* интерактивная доска
* Выход в локальную сеть.

6.1.2.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы

Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»

1. Рабочие места по количеству обучающихся.
2. Рабочее место преподавателя.
3. Презентационное оборудование (экран, мультимедиа проектор).
4. Компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии)

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «*Микробиологии, санитарии и гигиены*»

1. Рабочее место преподавателя
2. Посадочные места по количеству обучающихся

**Приборы и оборудование:** электрическая плитка, микроскоп, пробирки, воронка лабораторная колба коническая разной емкости, палочки стеклянные, пипетки глазные, стекла предметные, стекла предметные с углублением для капельного анализа, цилиндры мерные, чашки Петри, весы электронные.

**Коллекции:** бактериальные удобрения, антибиотики, кормовые дрожжи, микроэлементные удобрения, образцы разных комбикормов, моющие и дезинфицирующие средства.

**Технические средства обучения:** кодоскоп, видеомагнитофон, мультимедийная установка, компьютер, видео - и DVD-фильмы, экран.

Лаборатория «*Автоматизации технологических процессов*»

1. Рабочее место преподавателя
2. Посадочные места по количеству обучающихся

**Приборы и оборудование:** дозаторы Линпипет Блэк, лабораторный стол, магнитная мешалка HS с подогревом Stegler, пенал для стерилизации Bohem, стерилизатор паровой ВКа-75ПЗ полувтоматический, стерилизатор сухожаровой, холодильник KRAFT, шкаф для химической и лабораторной посуды, pH-метр, аквадистиллятор электрический Liston, бокс ламинарный, бокс микробиологической безопасности, весы ВЛ-124, весы лабораторные, пинцет анатомический, скальпель брюшистый, химические стаканы объемом 50 мл, химические стаканы объемом 100 мл, чаши Петри, мерный цилиндр объемом 1000, мерный цилиндр объемом 100, лоток пластиковый, мерная колба объемом 250, мерная колба объемом500, пробирки, коробка стерилизационная ДЗМО КФ-9, кресло офисное, мини штатив для дозаторов, секундомер электронный, стол медицинский инструментальный, табурет лабораторный, тумба с накладной мойкой, игла гистологическая, ложка химическая, шпатель ложечка, шприц пп, штатив металлический для пробирок.

**Технические средства обучения:**

* персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
* мультимедийный проектор;
* интерактивная доска
* Выход в локальную сеть.

Лаборатория «*Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции*»

1. Рабочее место преподавателя
2. Посадочные места по количеству обучающихся

**Приборы и оборудование:** дозаторы Линпипет Блэк, лабораторный стол, магнитная мешалка HS с подогревом Stegler, пенал для стерилизации Bohem, стерилизатор паровой ВКа-75ПЗ полувтоматический, стерилизатор сухожаровой, холодильник KRAFT, шкаф для химической и лабораторной посуды, pH-метр, аквадистиллятор электрический Liston, бокс ламинарный, бокс микробиологической безопасности, весы ВЛ-124, весы лабораторные, пинцет анатомический, скальпель брюшистый, химические стаканы объемом 50 мл, химические стаканы объемом 100 мл, чаши Петри, мерный цилиндр объемом 1000, мерный цилиндр объемом 100, лоток пластиковый, мерная колба объемом 250, мерная колба объемом 500, пробирки, коробка стерилизационная ДЗМО КФ-9, кресло офисное, мини штатив для дозаторов, секундомер электронный, стол медицинский инструментальный, табурет лабораторный, тумба с накладной мойкой, игла гистологическая, ложка химическая, шпатель ложечка, шприц пп, штатив металлический для пробирок.

**Технические средства обучения:**

* персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
* мультимедийный проектор;
* интерактивная доска
* Выход в локальную сеть.

6.1.2.4. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях Колледжа, оснащенных оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, отвечающего потребностям отрасли и требованиям работодателей.

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

## 6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд ГБПОУ КК ЕПК должен быть укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.2.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства: Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome). Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.

## 6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательной программы направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов.

6.3.2. Колледж самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях Колледжа, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между Колледжем и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена.

## 6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу Рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (Приложение III).

6.4.2. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы Колледж разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом примерной рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

6.4.3. В разработке Рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

## 6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками ГБПОУ КК ЕПК, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников ГБПОУ КК ЕПК должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

## 6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

# Раздел 7. Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

ГИА по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

ГИА завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: техник-технолог.

Для государственной итоговой аттестации ГБПОУ КК ЕПК разрабатывает программу государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

Программа ГИА утверждается Колледжем после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей ГЭК, после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Дипломный проект направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта, демонстрирующей уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Фонды оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, тематику дипломных проектов, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки. Фонды оценочных средств для проведения ГИА приведены в Приложении IV.